Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Nakiri 16,5 cm



Cena	**979,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206108**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Nakiri Mcusta Zanmai Pro Flame 16.5cm

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 Nakiri 16,5 cm to japoński nóż kuchenny stworzony z myślą o wygodnym i precyzyjnym przygotowywaniu warzyw oraz ziół. Charakterystyczna, prostokątna klinga pozwala nie tylko na szybkie krojenie, ale także ułatwia przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio z deski do garnka czy na patelnię.

Model Nakiri wyróżnia się prostą krawędzią tnącą, dzięki której nóż pracuje płynnie w pionowym ruchu góra–dół. Taka konstrukcja zapewnia czyste, równe cięcia i świetnie sprawdza się podczas siekania, szatkowania oraz wykonywania precyzyjnych technik krojenia, takich jak julienne czy chiffonade.

Ostrze wykonano z wysokiej jakości stali **VG-10**, cenionej za doskonałą ostrość, trwałość oraz odporność na korozję. Nóż długo utrzymuje krawędź tnącą, dzięki czemu sprawdzi się zarówno w codziennym gotowaniu, jak i bardziej wymagającej pracy w kuchni.

Seria **Classic Pro Flame** zachwyca eleganckim, japońskim wzornictwem i starannym wykończeniem. Ergonomiczna rękojeść dobrze leży w dłoni, zapewniając komfort oraz pełną kontrolę podczas krojenia.

Najważniejsze cechy:

- typ noża: Nakiri
- długość ostrza: 16,5 cm
- stal VG-10 o wysokiej twardości
- idealny do warzyw i ziół
- precyzyjne krojenie i wygodne siekanie
- prostokątna klinga ułatwiająca przenoszenie składników
- eleganckie japońskie wykonanie i ergonomiczny uchwyt

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 302 mm

Szerokość ostrza: 49 mm

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: ok. 187 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan